

**Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Старооскольский техникум технологий и дизайна»**

СОГЛАСОВАНО

ООО «Управляющая компания

«Славянка»

(наименование предприятия/организации)

Директор по персоналу



/А.С. Усенкова/

(Ф.И.О.)

2023г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ОГАПОУ

«Старооскольский техникум
технологий и дизайна»



С.В. Ткалич

« 28 » июня 2023г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии рабочего/должности служащего
12341 «Изготовитель конфет»**

(профессиональная подготовка)

Квалификация: 12341 «Изготовитель конфет» - 3, 4 разряд

направленность программы:

обучение отдельных категорий
граждан в рамках Федерального
проекта «Содействие занятости»
национального проекта
«Демография»

г. Старый Оскол, 2023 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	3
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	6
3.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	15
5. РУКОВОДИТЕЛЬ И СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Основная цель вида профессиональной деятельности: Разработка, создание и эксплуатация прогрессивных технологий производства безопасных продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Целью реализации программы подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего/должности служащего 12341 «Изготовитель конфет».

Программа направлена на профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего, должности служащего 12341 «Изготовитель конфет».

По результатам профессионального обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация 12341 «Изготовитель конфет» 3 или 4 квалификационного разряда/категории, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

1.2. Планируемые результаты обучения

Формируемые компетенции:

- ПК 1.1. Изготавливать конфетные массы.
- ПК 1.2. Формовать корпуса конфет.
- ПК 1.3. Изготавливать корпуса драже.
- ПК 1.4. Обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже.
- ПК 2.1. Производить шоколадные массы.
- ПК 2.2. Изготавливать шоколадные изделия.
- ПК 2.3. Изготавливать глазурь и шоколадную пасту.
- ПК.3.1. Изготавливать леденцовую карамель.
- ПК.3.2. Изготавливать карамель с начинками.
- ПК 4.1. Изготавливать мармелад.

ПК 4.2. Изготавливать пастилу.

ПК 5.1. Завертывать кондитерские изделия.

ПК 5.2. Расфасовывать кондитерские изделия.

ПК 5.3. Упаковывать кондитерские изделия.

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях
- правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству кондитерских сахаристых изделий

уметь:

- подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями
- эксплуатировать оборудование для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

овладеть навыками:

- работы на оборудовании для изготовления кондитерских сахаристых изделий,
- технического обслуживания оборудования,
- выявления и устранения дефектов, возникающих в процессе изготовления кондитерских сахаристых изделий.

1.3. Категория обучающихся

К освоению программы допускаются лица различного возраста, без предъявления требований к уровню образования.

1.4. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- 1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 2) Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.07.2023 № 534;
- 3) Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
- 4) Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н.

1.5. Трудоемкость обучения 144 ак. часа.

1.6. Форма обучения

Форма обучения - очная

1.7.Итоговая аттестация: профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование модуля(дисциплины)	Общая трудоемкость, (час.)	Всего аудиторных занятий, (час.)		Учебная практика, (час.)	Самостоятельная работа, (час.)	Дистанционное обучение, (час.)	Форма контроля
			Теоретические	Практические				
Раздел 1. Общепрофессиональные дисциплины								
1.1	Дисциплина 1. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	2.5	2.5					
	Промежуточная аттестация (ПА) по дисциплине 1	0.5	0.5					зачет
	Итого по дисциплине 1:	3	3					
1.2	Дисциплина 2. Требования охраны труда и техники безопасности	2.5	2.5					
	Промежуточная аттестация (ПА) по дисциплине 1	0.5	0.5					зачет
	Итого по дисциплине 2:	3	3					
1.3	Дисциплина 3. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	5	5					
	Промежуточная аттестация (ПА) по дисциплине 3	1	1					зачет
	Итого по дисциплине 3:	6	6					
Раздел № 2 Профессиональные модули								
Модуль № 1 «Изготовление конфет, драже»								
2.1	Модуль 1. Изготовление конфет, драже	39	9	6	24			
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 1	1	9					зачет
	Итого по модулю 1:	40	10	6	24			
Модуль № 2 «Изготовление шоколада и шоколадных изделий»								
2.2	Модуль 2. Изготовление шоколада и шоколадных изделий	35	5	6	24			
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 2	1	1					зачет
	Итого по модулю 2:	36	6	6	24			
Модуль № 3 «Изготовление карамели»								

2.3	Модуль 3. Изготовление карамели	23	5	6	12			
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 3	1	1					зачет
	Итого по модулю 3:	24	6	6	12			
Модуль № 4 «Изготовление мармеладно-пастильных изделий»								
2.4	Модуль 4. Изготовление мармеладно-пастильных изделий	23	7	4	12			
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 4	1	1					зачет
	Итого по модулю 4:	24	8	4	12			
Модуль № 5 «Завёртывание, расфасовывание, упаковывание конфет»								
2.5	Модуль 5. Завёртывание, расфасовывание, упаковывание конфет	7	2	5				
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 5	1	1					зачет
	Итого по модулю 5:	8	3	5				
3	Итоговая аттестация: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа	4	1	3				Квалификационный экзамен
	Всего:	144	44	29	72			

2.2. Календарный учебный график¹

Наименование разделов, дисциплин, модулей, практик	1 месяц				2 месяц		Всего часов обяз.уч.
	1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	1 нед	2 нед	
1.1.Дисциплина 1. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	3						3
1.2. Дисциплина 2. Требования охраны труда и техники безопасности	3						3
1.3. Дисциплина 3. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6						6
2.1 Модуль 1. Изготовление конфет, драже	12	24	4				40
2.2 Модуль 2. Изготовление шоколада и шоколадных изделий			20	12			36
2.3 Модуль 3. Изготовление карамели				12	12		24
2.4 Модуль 4. Изготовление мармеладно-пастильных изделий					12	12	24
2.5 Модуль 5. Завёртывание, расфасовывание, упаковывание конфет						8	8
Квалификационный экзамен						4	4
всего часов	24	24	24	24	24	24	144

¹Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение

2.3. Рабочие программы модулей (дисциплин)

Наименование модулей (дисциплин)	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, учебной практики, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы
Раздел 1. Общепрофессиональные дисциплины	
Дисциплина 1. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	<p>Лекции</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Влияние ключевых технологических факторов XXI века на рынок труда в России и в мире. 2. Изменение содержания труда и требований к работникам: компетенции настоящего и будущего <p>Промежуточная аттестация Тестирование</p>
Дисциплина 2. Требования охраны труда и техники безопасности	<p>Лекции</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правовые основы охраны труда 2. Основные положения трудового права <p>Промежуточная аттестация Тестирование</p>
Дисциплина 3. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<p>Лекции</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве 2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления 3 Личная и производственная гигиена 4 Санитарно-гигиенические требования к помещениям 5 Санитарно-гигиенические требования к обработке пищевых продуктов 6 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов <p>Промежуточная аттестация Тестирование</p>
Раздел № 2 Профессиональные модули	
Модуль 1. Изготовление конфет, драже	<p>Лекции</p> <p>Освоение приемов и видов работ на оборудовании для изготовления драже</p> <p>Подготовка сырья к производству;</p> <p>Изготовление различных видов драже</p>

	<p>Освоение приемов и видов работ на оборудовании для изготовления драже изготовление различных видов драже</p> <p>Практическая работа Освоение приемов и видов работ на оборудовании для изготовления драже и конфет, изготовление различных видов драже и конфет выявление и устранение дефектов, возникающих при изготовлении.</p> <p>Учебная практика</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изготовление конфетных масс. 2. Изготовление нарезных конфет с начинкой пралине. 3. Изготовление конфет «Ирис». <p>Промежуточная аттестация Тестирование</p>
<p>Модуль 2. Изготовление шоколада и шоколадных изделий</p>	<p>Лекции Первичная переработка какао-бобов; Изготовление различных видов шоколада. Приготовление шоколадной глазури. Приготовление шоколадных паст. Выявление и устранение дефектов, возникающих при изготовлении шоколада и шоколадных изделий Устранение неполадок в работе оборудования для изготовления шоколада и шоколадных изделий</p> <p>Практическая работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Применение санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места изготовителя конфет, составление технологической карты на изготовление плиточного шоколада и выполнение работ по изготовлению плиточного шоколада. <p>Учебная практика</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изготовление отсадных конфет типа трюфель. 2. Изготовление корпусных конфет. 3. Изготовление шоколадных конфет с начинкой. 4. Глазирование конфет. <p>Промежуточная аттестация Тестирование</p>
<p>Модуль 3. Изготовление карамели</p>	<p>Лекции Освоение приемов и видов работ на оборудовании для изготовления карамели Изготовление различных видов карамели Подготовка сырья к производству; Освоение приемов и видов работ на оборудовании для изготовления карамели изготовление различных видов карамели</p>

	<p>Практическая работа Применение санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места изготовителя конфет, составление технологической карты на изготовление декора из карамели согласно заданию и выполнение работ по изготовлению декора.</p> <p>Учебная практика</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изготовление леденцовых масс 2. Изготовление блестящей карамели 3. Глазирование карамели <p>Промежуточная аттестация Тестирование</p>
<p>Модуль 4. Изготовление мармеладно-пастильных изделий</p>	<p>Лекции Изготовление различных видов мармеладно-пастильных изделий. Формование мармеладно-пастильных изделий различными способами. Выявление и устранение дефектов, возникающих при изготовлении мармеладно-пастильных изделий. Устранение неполадок в работе оборудования для изготовления мармеладно-пастильных изделий.</p> <p>Практическая работа Применение санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места изготовителя конфет, составление технологической карты на изготовление мармеладно-пастильных изделий согласно заданию и выполнение работ по изготовлению мармелада.</p> <p>Учебная практика</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изготовление фруктово-ягодного мармелада. 2. Изготовление пастилы. 3. Изготовление зефира. <p>Промежуточная аттестация Тестирование</p>
<p>Модуль 5. Завертывание, расфасовывание, упаковывание конфет</p>	<p>Лекции Принципы работы оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий Устранение характерных неполадок в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий</p> <p>Практическая работа Упаковывание кондитерских изделий ручной работы согласно санитарно-гигиеническим требованиям</p>

Промежуточная аттестация Тестирование	
Используемые образовательные технологии	Объяснительно-иллюстративные технологии – технологии, при которых объяснение учебного материала сопровождается различными наглядными средствами, сочетая с интерактивными средствами в виде презентаций, флеш-анимации, учебных фильмов, инструкционно-технологических карт и т.д.
Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. З.Г. Скобельская , Г.Н Горячева « Технология производства сахарных кондитерских изделий»; - М.: Проф. Обр. Изд. 2012г. 2. О.Д. Скуратовкая "Контроль качества продукции физико-химическими методами"; - М.: Де Ли принт. 2013г. 3. Драгилев А.И. «Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское» - М.: Издательский центр «Академия», 2013. 4. Кузнецова Л.С., СидановаМ. Ю.,« Технология и организация производства кондитерских изделий». - М.: Издательский центр «Академия», 2014. <p>Дополнительные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб: ГИОРД, 2010. 20 2. Баранов Д.А. «Процессы и аппараты пищевых производств», - М.: Издательский центр «Академия», 2014 3. ДрагилевА.И., Сенаев Я.М. «Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий», - М.: ИРПО, издательский центр «Академия», 2013 4. Нечаев А.П., Шуб И.С., «Технология пищевых производств», - М.:Колос, 2013 5. Рыжаков А.В. «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров», -М.: Издательский цент «Академия», 2012 6. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н., «Технология производства сахарных кондитерских изделий», -М.: ПрофОбрИздат, 2014 7. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н., «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе», -М.:ИРПО, издательский центр «Академия», 2013 <p>Интернет- ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 .www.konditerprom.ru 2.www.conditer.ru.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий, промежуточной и итоговой аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория 203м	лекции	Стол, стул, компьютер, проектор, экран, доска
Лаборатория 101м	Практические занятия, занятия учебной практики	Стол производственный, стеллажи 4-х уровневые, печь конвекционная, ванна для шоколада, лампа для карамели, планетарный миксер, мраморная доска, весы настольные электронные, плита индукционная, куттер, шкаф холодильный, мойка, блендер ручной погружной, набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали, сотейник из нержавеющей стали, сковорода, набор разделочных досок, подставка для разделочных досок, сито, лопатки силиконовые, деревянные, скалка, шумовка, тёрка, половник, набор кухонных ножей, столовые ложки, силиконовая форма (в ассортименте), набор кондитерских насадок, форма для выпечки, миски из нержавеющей стали, миска пластик, ножницы, пергамент, фольга, тарелки.

3.2. Использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы

- печатные раздаточные материалы для слушателей;

- мультимедийные презентации к лекционным и практическим занятиям;
- учебные пособия, изданные по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.

3.3. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды (при реализации программ с использованием дистанционных образовательных технологий)

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических кадров:

К реализации программы привлекается лица, имеющие:

- среднее профессиональное и/или высшее образование, направление которого соответствует профилю программы;
 - опыт решения практических задач по тематике программы;
 - опыт профессиональной деятельности в системе дополнительного профессионального образования;
- опыт подготовки участников к конкурсам профессионального мастерства.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме промежуточной и итоговой аттестации обучающихся.

Формой проведения промежуточной аттестации слушателей являются зачет по завершению каждой дисциплины, модуля.

Оценка качества освоения программы осуществляется итоговой аттестационной комиссией в виде квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте.

Перечень вопросов теоретической части квалификационного экзамена

1. Физиологическое значение драже и конфет, классификация, ассортимент, нормы вложения основных продуктов
2. Полуфабрикаты для драже и конфет характеристика, ассортимент, технология производства, физико-химические изменения, происходящие в продуктах при производстве драже и конфет.
3. Приготовление корпусов драже
4. Приготовление поливочного сиропа
5. Дражирование корпусов
6. Глянцевание драже
7. Приготовление конфетных масс
8. Формование корпусов конфет
9. Глазирование корпусов конфет
10. Приготовление фруктово-ягодных и желейных начинок
11. Ликерные и медовые начинки
12. Помадные и молочные начинки
13. Масляно-сахарные и марципановые начинки
14. Ореховые , шоколадно-ореховые начинки
15. Физиологическое значение, классификация и ассортимент шоколада.
16. Производство полуфабрикатов для шоколада характеристика, режимы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству, нормы вложения продуктов. Физиологическое значение конфет, классификация, ассортимент, нормы вложения основных продуктов
17. Плиточный шоколад
18. Производство глазури и шоколадной пасты
19. Физиологическое значение карамели, классификация, ассортимент, нормы вложения основных продуктов
20. Полуфабрикаты для карамели характеристика, ассортимент, технология производства, физико-химические изменения, происходящие в продуктах при производстве карамели.
21. Приготовление карамельных сиропов и карамельной массы
22. Обработка карамельной массы
23. Формование карамели

24. Охлаждение карамели
25. Глазирование и другие виды отделки карамели
26. Физиологическое значение мармеладно-пастильных изделий, классификация, ассортимент, нормы вложения основных продуктов
27. Полуфабрикаты для мармеладно-пастильных изделий характеристика, ассортимент, технология производства, физико-химические изменения, происходящие в продуктах при производстве мармеладно-пастильных изделий.
28. Фруктово-ягодный мармелад
29. Желейный мармелад.
30. Производство зефира.
31. Производство пастилы.

Перечень заданий практической части квалификационного экзамена

1. Выполнить задания:
2. Убрать рабочее место.

Задание 1.	Изготовьте и оформите изделия на подачу	
	1:	Корпусные шоколадные конфеты с начинкой
	2:	Изготовление зефира
Задание 2.	Представьте изделия для оценивания экзаменаторам.	

3. Организовать хранение оставшихся продуктов.

Критерии оценки:

- правильность организации рабочего места;
- правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий;
- соответствие требованиям инструкций, регламентов;
- точность применения нормативно-технической документации;
- рациональность использования основного и дополнительного сырья, владение приемами
- первичной и тепловой обработки;
- умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки сырья.

№ п/п	Критерии оценки	Количество баллов			
		5	4	3	2
1.	Организация рабочего места	В соответствии с установленными требованиями	Рабочее место организовано студентом самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при посторонней помощи	Допущены грубые ошибки

2.	Последовательность технологических операций	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправления студентом самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документацией с незначительными ошибками, исправленным и при посторонней помощи	Нарушена
3.	Правила личной гигиены и техники безопасности	Точное соблюдение установленных правил	Допущены незначительные нарушения, устраненные учащимся самостоятельно	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Несоблюдение правил
4.	Требования к качеству готового изделия (по органолептическим показателям)	Качество полностью соответствует требованиям	Допущены незначительные отклонения от требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований
5.	Правила подачи	Полное соблюдение установленных правил	Соблюдение установленных с незначительными отклонениями	Допущены незначительные ошибки	План выполнения работы составлен с посторонней помощью
6.	Косвенные показатели, влияющие на оценку	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План выполнения работы полностью составлен с посторонней помощью

5. РУКОВОДИТЕЛЬ И СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Автор(ы)/составители:

Демченко Татьяна Анатольевна, преподаватель ОГАПОУ
«Старооскольский техникум технологий и дизайна»

Ф.И.О., должность, ученая степень, звание, статус в экспертном сообществе

Евлампијева Людмила Сергеевна, преподаватель ОГАПОУ
«Старооскольский техникум технологий и дизайна»

Ф.И.О., должность, ученая степень, звание, статус в экспертном сообществе

Руководитель:

Павлова Нина Ивановна, заместитель директора ОГАПОУ
«Старооскольский техникум технологий и дизайна»

Ф.И.О., должность, ученая степень, звание, статус в экспертном сообществе